





МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

  
Дмитро БАБЕНКО  
« 03 » 04 2023 р.

Гарант освітньої програми  
  
Ірина БАНЄВА  
« 06 » 06 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ  
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	7
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Піюренко Ілона Олексіївна д-р.екон .наук <a href="mailto:ilonapiyurenko@gmail.com">ilonapiyurenko@gmail.com</a>

Розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу.  
Протокол № 11 від «12» червня 2023 року.

Завідувач кафедри




Іван ЧЕРВЕН

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.

Протокол №11 від «14» червня 2023 року.

Голова науково-методичної комісії

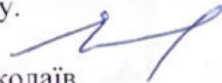


Ганна ТАБАЦКОВА

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.

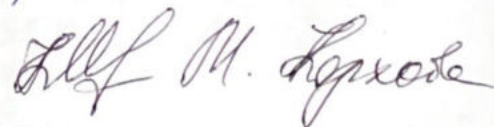
Протокол №11 від «15» червня 2023 року.

Голова вченої ради



Олена ШЕБАНІНА

Миколаїв  
2023



1. Призначення навчальної дисципліни	У даному курсі вивчаються теоретичні та організаційні засади інноваційної діяльності готельно-ресторанних підприємств, особливості впровадження інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі.
2. Мета навчальної дисципліни	формування у здобувачів вищої освіти професійних знань щодо інноваційної діяльності готельно-ресторанних підприємств, особливостей впровадження інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі.
3. Компетентності	<p><i>Інтегральна компетентність:</i> Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p><i>Загальні компетентності:</i> ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності )</i> СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p>

	СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу								
4. Програмні результати навчання	<p><i>Програмні результати навчання:</i> РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>								
5. Опис навчальної дисципліни	<table border="1"> <tr> <td>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</td> <td>90/3,0</td> </tr> <tr> <td>- лекції</td> <td>30/1,0</td> </tr> <tr> <td>- практичні заняття</td> <td>30/1,0</td> </tr> <tr> <td>- самостійна робота</td> <td>30/1,0</td> </tr> </table>	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	90/3,0	- лекції	30/1,0	- практичні заняття	30/1,0	- самостійна робота	30/1,0
Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	90/3,0								
- лекції	30/1,0								
- практичні заняття	30/1,0								
- самостійна робота	30/1,0								
<b>Календарний план*</b>									
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин							
		лж	пз	сам. робота					
<b>Модуль 1. Теоретичні та організаційні засади інноваційної діяльності підприємства</b>									
1	Особливості інновацій та інноваційних процесів	2	4						
2	Нормативно-правове забезпечення здійснення інноваційної діяльності	2		2					
<b>Модуль 2. Інноваційні технології в ресторанному господарстві</b>									
3	Інноваційні технології та якість харчових продуктів	4	6	6					

	функціонального призначення.Сучасний розвиток форматів закладів ресторанного господарства			
4	Сучасні та перспективні інноваційні концепції в закладах ресторанного господарства	3	2	3
5	Виникнення інноваційного напрямку розробки страв у закладах ресторанного господарства	4	6	4
6	Інноваційні напрями розробки страв, застосування технологій «SOUS VIDE», «COOK & SERVE», «COOK & HOLD», «LONG LIFE FRESH FOOD» (LLFF) ТА «EXTENDED SHELF LIFE» (ESL), «ЛЬОДОМІКСИНГ» («ПАКОДЖЕТИНГ»), «THERMOMIX	4	4	4
7	Інноваційне технологічне устаткування в закладах ресторанного господарства	2	2	2
<b>Модуль 3. Інноваційні технології в готельному господарстві</b>				
8	Організаційні інновації в готельному господарстві	2	1	2
9	Соціальні інновації в готельному господарстві	1	1	
10	Інфраструктурні інновації в готельному господарстві	2	1	2
11	Технологічні інновації в готельному господарстві	2	2	2
12	Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства	2	1	2
	Всього	30	30	30

\*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

**6. Порядок та критерії оцінювання**

Під час вивчення дисципліни передбачено отримання здобувачем вищої освіти за всі види робіт впродовж семестру (опитування, контрольні роботи, обов'язкова самостійна та індивідуальна робота, результати неформальної освіти тощо) від 0 до 100 балів.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти під час практичних занять відбувається за такими критеріями: своєчасність та правильність виконання завдань відповідно наданих методичних рекомендацій; повнота і правильність відповіді під час усного опитування, виконання контрольної та самостійної роботи. Під час оцінювання індивідуальної роботи здобувача враховується її вид, актуальність, правильність виконання. Під час оцінювання робіт, які винесено на обов'язкове самостійне виконання, враховується своєчасність, творчий підхід і правильність виконання завдань. Під час оцінювання результатів неформальної освіти здобувача враховується відповідність напрямку та змісту тематики дисципліни, актуальність, документальне підтвердження участі

	у заході.
	Зміст лекційного матеріалу, методичні рекомендації для практичних занять і самостійної роботи здобувачів, індивідуальні завдання (презентації), критерії та форми оцінювання, напрями наукової роботи розміщено на сторінці дисципліни у Moodle <a href="https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=3332">https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=3332</a> . Графіки консультацій, проведення індивідуальних занять розміщено на сторінці кафедри <a href="https://www.mnau.edu.ua/faculty-men/kaf-hotel-rest/">https://www.mnau.edu.ua/faculty-men/kaf-hotel-rest/</a> . Основними deadline залежно від виду роботи є: наступне практичне заняття, підсумковий контрольний захід зі змістового модулю, атестація, день складання заліку.
	Здобувач вищої освіти має право скласти підсумковий семестровий екзамен під час екзаменаційної сесії, до якої він допускається, якщо за виконання всіх поточних і контрольних заходів, передбачених протягом семестру. У цьому випадку оцінка з дисципліни складається з суми балів, які здобувач отримав протягом семестру, і суми балів за екзамен.
	Підсумковий контроль знань у сьомому семестрі здійснюється шляхом складання екзамену. До екзамену допускається здобувач вищої освіти, який виконав усі поточні і контрольні заходи протягом семестру і набрав 36 і більше балів.

**Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни**

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		max	min	max	min
1 модуль					
Контрольна робота	1	5	3	5	3
Тестування	1	5	3	5	3
Підготовка реферату	1	5	3	5	3
Самостійна робота	1	5	3	5	3
2 модуль					
Контрольна робота	1	5	3	5	3
Підготовка презентації	1	5	3	5	3
Тестування	1	5	3	5	3
Самостійна робота	1	5	3	5	3
3 модуль					
Контрольна робота	1	5	3	5	3
Тестування	1	5	3	5	3

Підготовка реферату	1	5	3	5	3
Самостійна робота	1	5	3	5	3
За семестр				60	36
Екзамен				40	24
Всього				100	60

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	5 (відмінно)
82 - 89	B	4 (добре)
75 - 81	C	4 (добре)
64 - 74	D	3 (задовільно)
60 - 63	E	3 (задовільно)
35 - 59	FX*	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)*
0 - 34	F*	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)*

**7. Політика курсу**

Визначається системою вимог, які викладач пред'являє до здобувача вищої освіти при вивченні дисципліни та ґрунтуються на засадах академічної доброчесності.

У процесі вивчення дисципліни використовуються такі засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання: поточне опитування, залікове модульне тестування та опитування, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, оцінювання результатів, студентські презентації та виступи на наукових заходах, бесіди та обговорення проблемних питань, методи дискусійного характеру (диспути, дискусії), робота в проблемних групах, індивідуальні консультації, іспит.

Дотримання академічної доброчесності регламентується Кодексом академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті СО 5.260.01-00.2018 затвердженого вченою радою МНАУ, протокол № 3 від 27.11.2018 р., та передбачає:

- самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання,
- пошування на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей,
- дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права,
- надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використання методик досліджень і джерела інформації.

**Порушеннями академічної доброчесності** здобувачами вищої освіти є:

- академічний плагіат - оприлюднення (частково або повністю)

наукових (творчих) результатів, отриманих іншими особами, як результатів власного дослідження (творчості) та/або відтворення опублікованих текстів (оприлюднення творів мистецтва) інших авторів без зазначення авторства.

- **фальсифікація** - свідомо зміна чи модифікація вже наявних даних, що стосуються освітнього процесу чи наукових досліджень,
- **спісування** - виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання, зокрема під час оцінювання результатів навчання,
- **обман** - надання завдомо неправдивої інформації щодо власної освітньої (наукової, творчої) діяльності чи організації освітнього процесу; формами обману є, зокрема, академічний плагіат, самоплагіат, фабрикація, фальсифікація та спісування,
- **хабарництво** - надання (отримання) учасником освітнього процесу чи пропозиції щодо надання (отримання) коштів, майна, послуг, пільг чи будь-яких інших благ матеріального або нематеріального характеру з метою отримання непропорційної переваги в освітньому процесі.

**За порушення правил академічної доброчесності** ЗВО можуть бути притягнуті до таких форм відповідальності:

- повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік),
- повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми.

Організація навчального процесу здійснюється на основі відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності студентів. Зараховуються бали, набрані при поточному контролі та індивідуальній роботі студентів. При цьому враховується присутність та активність студента на практичних заняттях.

**Політика записання:** ЗВО повинен з'являтися на заняття без запізнь, не допускаються регулярні запізнення на заняття (без поважних причин).

**Політика щодо делаяйнів та перекладання.** Роботи, які здаються із порушенням терміна без поважних причин, оцінюються на іншій оцінці (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перекладання модульної роботи відбувається за наявності поважних причин.

**8. Інформаційні джерела**

**База літератури**

- Porter, M. (2008) *On Competition*. [edition missing] Harvard Business Review Press. Available at: <https://www.perlego.com/book/836900/on-competition-pdf> (Accessed: 26 September 2021).
- Слеских С.Я., СвинARENKO Т.І. Інноваційне підприємництво. Тестові завдання з курсу ДДМА, 2019 р. 34 с.
- Закон України "Про інноваційну діяльність" від 4 липня 2002 р. № 40 ІV - Режим доступу: <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/40-15>
- Калоз Л. В. Принципи формування інноваційної політики підприємства / Л. В. Калоз, Л. М. Кравчук // Науковий вісник

Херсонського державного університету Сер. Економічні науки 2016. Вип. 17(1). С. 76-79. - Режим доступу [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nskbdu\\_en\\_2016\\_17\(1\)\\_21](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nskbdu_en_2016_17(1)_21)

5. Левченко Ю. Т. Економіка та організація інноваційної діяльності навч. посіб. К. Кондор. 2015. 448 с.
6. Литвин З. Аналіз ефективності інноваційної діяльності підприємства / Зоряна Литвин // Економічний аналіз. 2012. №11. С. 316-319.
7. Сумець О. М. Стратегічний менеджмент. Підручник. МВС України, Харків: нац. ун-т внутр. справ, Кременч. лют. колежд. -Харків: ХНУВС, 2021. 208 с.
8. Тарасюк М. В., Мазарчук О. В. Сучасний стан реалізації інноваційної політики України та її фінансове забезпечення. Економічна наука. 2017. №1. С. 19-24.
9. ТерехухА. А., Чоринська Н. В. Впровадження інновацій в готельному бізнесі на основі проєктного менеджменту // Міжнародний науковий журнал "Інтернаук". Серія "Економічні науки". 2018. № 7. <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2018-7-4039>
10. Черненко О. В. Нечитайло С. Д. Формування ефективної інноваційної політики підприємства [Електронний ресурс] – URL: [http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/7\\_2018/55.pdf](http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/7_2018/55.pdf)
11. Шульгина Л. М., Юхименко І. В. Інноваційний розвиток підприємств: формування стратегій монографія. Київ: Univest PrePress, 2015. 212 с.
12. Сокирин І. В., Петлюк О. В. Стратегічне позиціонування підприємств ресторанного господарства на регіональному рівні. Вісник ХНУ № 6, 2017. С. 191-196.
13. Сокирин І. В. Стратегічні альтернативи розвитку закладів ресторанного бізнесу. Вісник ХНУ. Екон. науки. Т. 2. № 2, 2017. С. 236-242.
14. Шкарлат С. М., Ільчук В. П. Інноваційний розвиток підприємства навч. посіб. Чернівці: Чернів. нац. технол. ун-т, 2015. – 307 с.

**Інформаційні ресурси**

1. Portal hostynuchnoho u restorannoho biznesa [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/>. – Назва екрана.
2. Державна служба статистики України [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
3. Куклина Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т.С. Куклина. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму URL: <https://worldfoodtravel.org/>
4. Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського [www.nbuv.gov.ua](http://www.nbuv.gov.ua)
5. Офіційний портал органів виконавчої влади України [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.kmu.gov.ua>
6. Офіційний сайт Асоціації українських банків [режим доступу

7. <http://www.aub.com.ua>
8. Офіційний сайт Верховної ради України [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://rada.gov.ua>
9. Офіційний сайт Державної фінансової служби України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/>
10. Офіційний сайт Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільськогосподарства [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>
11. Офіційний сайт Міністерства фінансів України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.minf.gov.ua/>
12. Офіційний сайт Національного банку України [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.bank.gov.ua>
13. Офіційний сайт Сагового банку [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.worldbank.org/>
14. Офіційний сайт Українського об'єднання лізингодатців – Режим доступу: <http://www.leasing.org.ua/>
15. Офіційний сайт Української асоціації інвестиційного бізнесу – Режим доступу: <http://www.uab.com.ua/>
16. Сайт Української Асоціації активного та екологічного туризму [Електронний ресурс] – URL: <http://uaeta.org>
17. Сагова організація торгівлі [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.wto.org>

**9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами**

Можливість набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти. В університеті вхід обладнано пандусом. С. відповідає за виконання програми. С. відповідає за виконання програми. С. відповідає за виконання програми.

Можливість дистанційного (або очно-дистанційного) навчання через систему Moodle (<https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=3332>) – лекційний матеріал, практичні завдання, напрями наукової та творчої роботи, завдання для самостійного опрацювання);

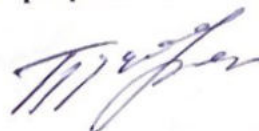
- платформу онлайн-занять Zoom, Google-meet – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо;
- електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів (<http://dspace.mnau.edu.ua/>);
- аудіо- та відеозаписи лекцій з лекційним матеріалом, поясненням особливостей завдань та напрямів їх виконання тощо;
- спілкування через електронну пошту ([ilonariyurenko@gmail.com](mailto:ilonariyurenko@gmail.com)) та телефонний зв'язок;
- залучення до освітньо-наукових заходів в онлайн-режимі;
- індивідуальний підхід до викладення матеріалу навчальної дисципліни;
- можливість залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами (батьки, сестра, брат та інші).

10. Доступ до  
матеріалів  
навчання

Необхідне навчально-методичне забезпечення курсу розміщене в  
електронному вигляді в MOODLE  
<https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=3332>

Силабус навчальної дисципліни розробила:

д-р.екон.наук

 Ілона ПШЮРЕНКО